

# Колбаски, фаршированные сыром и халапеньо

Общее время 40 мин 20 мин Время подготовки 20 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

4 254 кДж / 1 017 ккал

Жиры: 76 г Белки: 43 г

Углеводы: 33 г

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

2 перчика халапеньо  
50 г сыра Чеддер  
4 колбаски для гриля  
100 г копчёного бекона,  
нарезанного слайсами  
4 ст. л. барбекю-соуса Терияки  
Kikkoman с медом и  
вкусом копчения

Горчица терияки:

4 ст. л. горчицы  
2 ст. л. барбекю-соуса Терияки  
Kikkoman с медом и  
вкусом копчения  
1 ч. л. тёртого имбиря  
0,5 ч. л. мёда  
1 ст. л. обжаренных семян  
кунжута  
1 ч. л. масла Kikkoman из  
поджаренного кунжута

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 перчика халапеньо - 50 г сыра Чеддер - 4 колбаски для гриля - 100 г копчёного бекона, нарезанного слайсами  
Нарежьте перчики халапеньо длинными полосками. Нарежьте сыр палочками. Надрежьте сосиски вдоль, не дорезая до конца. Нафаршируйте их халапеньо и сыром, затем плотно заверните в бекон.

Шаг 2

4 ст. л. горчицы - 2 ст. л. барбекю-соуса Терияки  
Kikkoman с медом и вкусом копчения 0,5 ч. л. мёда - 1 ч. л. тёртого имбиря - 1 ст. л. обжаренных семян кунжута - 1 ч. л. масла  
Kikkoman из поджаренного кунжута  
Смешайте в миске горчицу с барбекю-соусом Терияки Kikkoman с медом, имбирем, мёдом, кунжутом и маслом Kikkoman из поджаренного кунжута.

Шаг 3

4 ст. л. барбекю-соуса Терияки Kikkoman с  
медом и вкусом копчения  
Обмажьте сосиски барбекю-соусом Терияки Kikkoman с медом, затем обжаривайте с каждой стороны на горячем гриле, пока бекон и сосиски не подрумянятся. Подавайте с горчицей терияки.